

**PENGGUNAAN TEPUNG BERAS KETAN HITAM DALAM
PEMBUATAN KUE KECIPIR**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya (A.MD) pada Program Studi Diploma 3Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**LISA ERMAZELI
NIM 2019/19079049**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

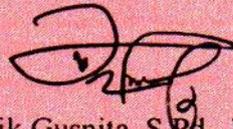
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir

Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir
Nama : Lisa Ermazeli
NIM : 19079049
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

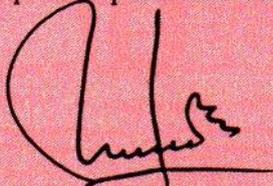
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



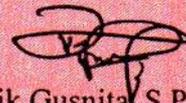
Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir
Nama : Lisa Ermazeli
NIM : 19079049
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

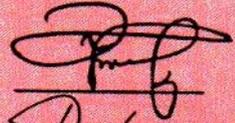
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

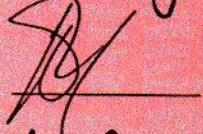
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

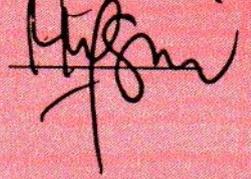
Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si

1. 

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Lisa Ermazeli
NIM : 1907905549
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

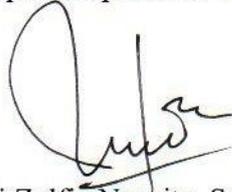
“Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir”
adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Lisa Ermazeli
NIM. 19079049

ABSTRAK

Lisa Ermazeli,2023. “Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir”. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue kecipir dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah memanfaatkan beras ketan hitam yang di olah menjadi tepung dengan pemanfaatan tepung ketan putih dalam resep standar kue kecipir lokal membuat inovasi pada kue kecipir dengan menggunakan beras ketan hitam yang dioah menjadi tepung dan sebagai upaya dalam penganekaragaman kue kecipir. Tepung beras ketan hitam memiliki warna hitam yang cukup pekat sehingga cocok digunakan sebagai pewarna alami makanan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan percobaan pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam dengan penambahan tepung beras ketan hitam pengganti warna pada kue kecipir sebanyak 50%. Penelitian eksperimen dilakukan pada bulan pada bulan Juni 2023 – Juli 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program Studi DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang sangat baik. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan bahwa kualitas bentuk kue kecipir berbentuk seragam dan rapi, kualitas warna kue kecipir adalah hitam ke coklat tua, kualitas tekstur kue kecipir adalah renyah, kualitas aroma kue kecipir adalah harum, dan kualitas rasa kue kecipir adalah manis.

Kata Kunci: Tepung Beras Ketan Hitam, Kue Kecipir, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir**”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, PH.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam proses penulisan proyek akhir ini, semoga ibu dalam keadaan sehat dan daam lindungan allah SWT.

4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd Selaku Dosen Penguji I dan Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si Selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk menguji proyek akhir penulis.
5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang Tua dan keluarga penulis yang selalu senantiasa memberikan doa, dukungan, dan motivasi baik moral dan moril serta kasih sayang yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.
7. Teman-teman seperjuangan yang telah membantu dan memberikan waktu selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekanrekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, 15 Mei 2023

Lisa Ermazeli

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Kecipir	5
B. Bahan-bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kecipir ...	8
C. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Kecipir	12
D. Beras Ketan Hitam.....	16
1. Deskripsi Beras Ketan Hitam	16
2. Kandungan dan Komposisi Gizi Beras Ketan Hitam Per 100 gram.....	17
3. Tepung Beras Ketan Hitam.....	18
4. Bagan Pembuatan Tepung Beras Ketan Hitam.....	19
E. Kualitas Pembuatan Kue Kecipir Menggunakan Tepung Beras Ketan hitam	20
F. Kualitas Pembuatan Kue Kecipir Menggunakan Tepung Beras Ketan hitam	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Persiapan Bahan	24

D. Persiapan alat pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	26
E. Proses Pembuatan Kue Kecipir Tepung Ketan Hitam	27
F. Bagan Proses Pembuatan Kue Kecipir Tepung Ketan Hitam	29
G. Jenis Data dan Sumber Data	29
H. Tahap Penelitian.....	30

I. Uji Organoleptik.....	32
J. Analisis Data	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data.....	34
1. Kualita Bentuk	34
2. Kualitas Warna.....	37
3. Kualitas Tekstur	38
4. Kualitas Aroma	39
5. Kualitas Rasa.....	40
B. Pembahasan.....	41
1. Kualita Bentuk	41
2. Kualitas Warna.....	42
3. Kualitas Tekstur	42
4. Kualitas Aroma	43
5. Kualitas Rasa.....	43
C. Deskripsi Harga.....	44
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Beras Ketan Hitam.....	17
2. Anggaran biaya pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue kecipir	6
2. Beras Ketan Hitam	16
3. Tepung Beras Ketan Hitam	18
4. Diagram Alir Pembuatan Kue Kecipir Tepung Beras Ketan Hitam..	19
5. Gambar Bagan Proses Pembuatan Kue Kecipir Ketan Hitam	29
6. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Bentuk (panjang bergerigi) kue kecipir tepung beras ketan hitam	35
7. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Bentuk (seragam) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	36
8. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Warna (Hitam ke coklat tua) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	37
9. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Tekstur (Rapuh) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	38
10. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Aroma (Harum) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	39
11. Diagram Deskripsi Data Uji Organoleptic Kualitas Rasa (Manis) kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir	49
2. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir Tepung beras ketan hitam.....	51
3. Proses pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam.....	52
4. Lampiran angket peneitian.....	54
5. Lampiran surat rekomendasi	58
6. Lampiran surat permohonn penulisan proyek akhir.....	59
7. Lampiran surat permohonn pembimbing proyek akhir.....	60
8. Lampiran surat tugas pembimbing.....	61
9. Lampiran surat izin meakukan penelitian	62
10. Lampiran surat penelitian.....	63
11. Lampiran surat permohonan panelis	64
12. Lampiran surat permohonan sebagai panelis	65

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beragam jenis kue Indonesia yang dihasilkan dari setiap daerah yang ada di Indonesia, mulai dari kue kering seperti kue nastar, kue semprit dan kue sagu, hingga kue yang telah dimodifikasi dari bahan kue aslinya. Di Indonesia terdapat dua jenis kue yang umum diketahui yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah merupakan kue yang mengandung kadar air yang lebih banyak, bertekstur lembut, empuk, tidak bertahan lama dan diolah dengan berbagai teknik pengolahan seperti dikukus, digoreng dan direbus. Kue kering merupakan kue yang mengandung kadar air yang sedikit sehingga dapat bertahan lama, bertekstur renyah dan gurih yang diolah dengan cara dipanggang atau digoreng (pustakamadani 2019). Banyak kue yang dihasilkan dari berbagai daerah di Indonesia yang memiliki ciri khas masing-masing dari suatu daerah tersebut. Salah satu jenis kue kering yaitu kue Kecipir.

Kue ini pada umumnya terbuat dari bahan dasar utama tepung ketan putih yang dicampur dengan tepung tapioka, telur, margarin dan bahan lainnya. Kue ini memiliki tekstur yang renyah dan memiliki rasa agak manis. Rasa pada kue kecipir yang ada dipasaran sebagian besar adalah original dengan diberi tambahan wijen (Martini 2022).

Beras ketan hitam adalah merupakan salah satu jenis beras yang berwarna ungu pekat mendekati hitam dan mengandung senyawa fenolik yang tinggi terutama antosianin. Beras ketan hitam merupakan varietas beras yang

patinya mengandung amilopektin sebesar 92-98%. Hal ini mengakibatkan beras ketan hitam memiliki karakteristik lekat atau lengket setelah dikukus. Salah satu potensi lain beras ketan hitam adalah kandungan seratnya yang sangat tinggi karena dalam pengolahannya beras ketan hitam tidak mengalami proses penyosohan. Kandungan serat pada makanan bermanfaat dalam mencegah resiko penyakit jantung, diabetes dan membantu memperlancar pencernaan. Beras ketan hitam merupakan salah satu bahan pangan lokal yang sering digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue basah atau jajanan pasar (Beti wulansari 2022).

Penggunaan beras ketan hitam sampai saat ini masih terbatas dalam bentuk tepung sehingga perlu dilakukan pemanfaatan beras ketan hitam dalam produk lain yang digemari banyak orang sebagai upaya diversifikasi pangan lokal. Beras ketan hitam merupakan beras yang memiliki nilai nutrisi yang lengkap dan tidak kalah dibandingkan beras ketan putih sehingga komoditi pertanian ini layak untuk dipromosikan secara intensif sebagai pangan alternatif untuk mendukung program diversifikasi karbohidrat bahan campuran pada pembuatan kue kecipir (Sufi.S.Y 2018) .

Oleh karna itu peneliti mengambil judul **"Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir"** Sebagai bahan penelitian untuk tugas akhir dan jika penelitian ini berhasil maka dapat menciptakan variasi baru dari olahan kue kecipir yang memanfaatkan bahan lokal.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian yaitu:

1. Penulis dapat memberikan hasil yang baik dalam pembuatan kue kecipir dengan penambahan Beras ketan hitam.
2. Mendeskripsikan kualitas kue kecipir dengan penambahan beras ketan hitam yang dilihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. warna
 - c. aroma
 - d. tekstur
 - e. rasa

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi Diploma Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Dapat menambah ilmu pengetahuan serta keterampilan bagi peneliti tentang penggunaan beras ketan hitam pada pembuatan kue Kecipir.
2. Bagi mahasiswa
 - a. Sebagai informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat Kue Kecipir dari beras ketan hitam.
 - b. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin melakukan penelitian berikutnya tentang penggunaan beras ketan hitam.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Dapat memberikan informasi kepada institusi pendidikan khususnya untuk Program Studi Diploma Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan.

4. Bagi masyarakat

- a. Penganekaragaman olahan dari beras ketan hitam.
- b. Menambah nilai jual pada hasil pengolahan beras ketan hitam.
- c. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi masyarakat.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kue Kecipir

1. Pengertian Kue Kecipir

Kue kering kecipir adalah kue yang memiliki bentuk menyerupai tanaman kecipir, hasil olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dan merupakan salah satu jenis cemilan dengan bahan baku utamanya adalah tepung ketan putih (Destia Halimah, 2018). Mutu atau kualitas kue kering selain ditentukan berdasarkan kandungan kimia (kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, dan lemak), dapat juga ditentukan dari tekstur, warna, rasa, aroma, dan bentuk kue kering (Reski, 2019). Beragam olahan kue seperti kue kering ini memang digemari saat ini, namun sebagian kue tradisional seperti kue kecipir yang saat ini belum banyak masyarakat mengetahui bahwa bisa dinikmati dengan olahan variasi baru. Umumnya di pasaran hanya menjual kue kecipir dengan rasa, aroma, dan warna, sehingga membuat masyarakat tidak banyak yang tertarik dengan kue tersebut.

Kue kecipir merupakan salah satu kue tradisional rumahan yang saat ini mungkin telah jarang sekali ditemukan di warung penjual kue kering atau pun toko kue lainnya. Kue kecipir memang tergolong kedalam kue kering yang merupakan warisan nusantara yang perlu dijaga. Karena saat ini telah banyak sekali orang yang tidak mengetahui kue kecipir itu memiliki bentuk, Kue kecipir memiliki bentuk yang menyerupai dengan sayuran kecipir (Sufi.S.Y, 2018).

Tekstur kue kecipir biasanya sangat renyah dan lembut sehingga mampu menggoyangkan lidah. kue kecipir dibuat dari bahan utama tepung ketan putih.



Gambar 1. Kue kecipir
(Sumber: Sweetrip.id, wie_kuliner_ 2023)

Kue kecipir adalah salah satu jajanan khas Jawa timur yang terbuat dari tepung beras ketan. Namun seiring dengan berkembangnya jaman yang serba modern hingga membuat kue kecipir memiliki banyak variasi rasa. Rasa kue kecipir yang manis dan pas sehingga mampu membuat penikmatnya menjadi ketagihan. Penggemar kue kecipir dimasyarakat memang cukup banyak mulai dari anak kecil hingga orang tua pun juga menyukainya (Hartini wijaya, 2019).

Jenis kue kering satu ini memang biasanya dibuat dan dijadikan sebagai menu suguhan para tamu dalam berbagai acara, seperti arisan, kumpulan keluarga, teman dan lain-lain. Kue kering kecipir satu ini memang sangat sesuai dinikmati ketika sedang bersantai ditemani dengan secangkir teh maupun kopi sehingga akan menambah kenikmatannya (Humaniora, 2022).

Kue kecipir merupakan salah satu kue tradisional rumahan yang saat ini mungkin telah jarang sekali ditemukan di warung penjual kue kering atau pun toko kue lainnya. Kue kecipir memang tergolong kedalam kue kering yang merupakan warisan nusantara yang perlu dijaga (Destia Halimah, 2018). Karena saat ini telah banyak sekali orang yang tidak mengetahui kue kecipir itu memiliki bentuk, rasa yang seperti apa. Kue kecipir memiliki bentuk yang menyerupai dengan sayuran kecipir, namun biasanya warna dari kue kecipir yang agak berbeda yaitu memiliki warna kuning. Tekstur kue kecipir biasanya sangat renyah dan lembut sehingga mampu menggoyangkan lidah (Hartini wijaya, 2019).

2. Resep Standar Kue Kecipir

Resep standar yang digunakan sebagai pembuatan kue kecipir menggunakan tepung beras ketan hitam diperoleh dari ketan hitam. penelitian ini memakai tepung ketan hitam, berikut resep pembuatan dan cara pembuatannya:

Bahan:

Tepung ketan putih	: 250 gr
Tepung tapioka	: 65 gr
Margarin	: 100 gr
Gula Halus	: 125 gr
Telur	: 2 butir
Santan	: 100 ml
Garam	: 1,2 gr
Vanili	: ¼ sdt
Minyak goreng	: 500 ml

Cara membuat:

- a. Siapkan bahan.
- b. Kocok telur dan mentega sampai tercampur.
- c. Setelah itu masukan gula halus aduk sampai merata.
- d. Masukan tepung ketan dan tepung kanji, vanili, dan garam aduk hingga merata.
- e. Lalu masukan santan secara perahan, aduk terus sampai adonan menjadi kalis
- f. Lalu cetak di spuit bintang dan goreng dengan api sedang.
- g. Siap di goreng lalu tiriskan

(Sufi.S.Y 2018)

B. Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Kecipir**1. Tepung Beras Ketan putih**

Tepung beras ketan putih memiliki peran dalam pembuatan kue kecipir tepung beras ketan putih yaitu membuat tekstur kue kecipir menjadi lembut, padat. Tepung beras ketan putih merupakan bahan pokok untuk pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras ketan putih. Tepung ketan saat ini sangat mudah mendapatkannya karena banyak yang dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering (Hartanti, 2021).

2. Tepung Tapioka

Tepung Tapioka adalah tepung yang terbuat dari ubi kayu / singkong. Pembuatan dilakukan dengan cara diparut, diperas, dicuci, diendapkan, diambil sari patinya, lalu dijemur / dikeringkan. Tepung

tapioka mempunyai kandungan amilopektin yang tinggi sehingga mempunyai sifat tidak menggumpal, mempunyai daya letak yang tinggi, tidak mudah pecah atau rusak (Lekahena, 2016:15). Penggunaan Tepung tapioka dalam pembuatan kue kecipir adalah berfungsi untuk melembutkan adonan (Kusuma Dewi, 2020).

3. Gula Halus

Gula merupakan salah satu bahan yang seringkali digunakan dalam pembuatan suatu kue sebagai pemanis . Gula menurut Faridah, dkk (2018: 34) “Gula diperlukan pada pembuatan patiseri dengan fungsi pemanis, bahan nutrisi dalam melakukan proses fermentasi, membantu proses pembuatan krim, membantu dalam pembuatan warna kulit roti yang baik dan menambah nilai gizi produk. Gula juga memberikan efek gluten sehingga cake yang dihasilkan lebih empuk”. Dari kutipan diatas gula yang dapat digunakan dalam pembuatan kue kecipir adalah gula yang berwarna putih dan tidak berbau.

Gula pada pembuatan kue kecipir berfungsi untuk menambah aroma dan menambah rasa manis pada kue kecipir. Dalam pembuatan kue kecipir dibutuhkan gula yang berasal dari gula pasir yang dihaluskan (Endang Indriyani, 2017:14). ”Gula juga membuat adonan mengembang karena membantu mengikat udara lebih enak saat adonan dikocok”. Pada penelitian ini penulis memakai gula merk Rose Brand.

4. Margarin

Margarine adalah produk makanan berbentuk emulsi padat atau semi padat yang dibuat dari lemak nabati dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan. Margarin dimaksudkan sebagai pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi rasa, dan nilai gizi yang hampir sama dengan mentega. Margarin merupakan emulsi dengan tipe emulsi water in oil (w/o), yaitu fase air dalam fase minyak atau lemak (Ernwati, 2017:18).

Margarin pada pembuatan kue kecipir berfungsi untuk membuat adonan kalis saat di aduk. Margarine mengandung 80% lemak, 16% air dan beberapa zat lain (Wahyuni dkk, 2017 dalam Anonim, 2018).

5. Telur

Telur mempunyai kandungan protein tinggi dan mempunyai susunan protein yang lengkap, akan tetapi lemak yang terkandung didalamnya juga tinggi. Telur mengandung protein, lemak, dan karbohidrat. Telur berfungsi pada pembuatan kue kecipir untuk membuat adonan mengembang dan padat (Suryani, 2018). Selain itu telur biasanya mengandung semua vitamin yang sangat dibutuhkan kecuali vitamin C. Vitamin larut lemak (A, D, E, K), vitamin yang larut dalam air (thiamin, riboflavin, asam pantotenat, niasin, asam folat, dan vitamin B12) serta faktor pertumbuhan yang lain juga dapat ditemukan dalam telur (Warsito, Heri, Rindiani & Fafa Nurdyansyah, 2020)

6. Santan

Santan kelapa merupakan salah satu produk pangan yang dihasilkan dari buah tanaman kelapa (*Cocos nucifera*) dan pada bagian buahnya memiliki

kandungan senyawa tannin, flavonoid, dan polifenol (Mutiat et al, 2018). Santan berfungsi pada pembuatan kue kecipir untuk membuat adonan menjadi kalis (Hartanti S, 2019) . Menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2018 produksi kelapa di Indonesia tercatat sebanyak 3.176,2 ribu ton dan menempati urutan terbesar ke tiga setelah produksi kelapa sawit dan rata-rata penggunaan kelapa untuk santan adalah sebesar 40% dari total produksi kelapa per tahun (Mulyadi N.S, 2017).

7. Garam

Garam dapur atau memiliki rumus kimia NaCl (Natrium Clorida). Meskipun penggunaannya sedikit, namun fungsinya penting dalam meningkatkan rasa gurih dan lezat pada kue kecipir (Sutomo, 2018). Garam berfungsi sebagai pengawet, penambah cita rasa, maupun untuk memperbaiki penampilan dan tekstur (Assadad & Utomo, 2017).

8. Vanili

Vanili merupakan produk dari senyawa kimia, hanya memberikan aroma, tapi tak memiliki cita rasa. Dalam pembuatan kue kecipir, pemberian vanili ini harus sesuai resep dan vanili yang digunakan. Fungsi vanili pada kue kecipir yaitu memberikan aroma harum pada adonan kue kecipir, sehingga setelah digoreng aromanya akan semakin harum Menurut Anni Faridah, dkk dalam (Utari Nurmala, 2020).

9. Minyak goreng

Minyak goreng adalah bahan pangan dengan komposisi utama *trigliserida* yang berasal dari bahan nabati dengan tanpa perubahan kimiawi termasuk *hidrogenasi*, pendinginan dan telah melalui proses *rafinasi* atau

pemurnian yang digunakan untuk menggoreng. Minyak goreng digunakan dalam pembuatan kue kecipir untuk memberikan hasil penggorengan yang rapuh pada saat penggorengan (Putri ramadani, 2017).

C. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Kue Kecipir

Proses pengolahan suatu makanan membutuhkan peralatan yang dapat menunjang kelancaran pekerjaan agar dilaksanakan sesuai ketentuan. Peralatan yang digunakan harus bersih agar makanan yang diolah terjamin kualitasnya. Tanpa peralatan yang sesuai maka proses kerja dalam pengolahan tidak akan berjalan dan hal ini akan.

Mempengaruhi kualitas kue kecipir tepung ketan hitam yang dihasilkan. Dalam pembuatan kue kecipir ini peralatan yang digunakan yaitu:

1. Alat persiapan

a. Timbangan

Timbangan adalah alat yang digunakan untuk menimbang bahan – bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk (Sherly Oktania, 2021). Timbangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan digital dengan tingkat keakuratan yang tinggi, digunakan untuk menimbang bahan – bahan yang akan digunakan.

b. Ayakan

Ayakan adalah penyaring yang biasa digunakan untuk memisahkan antara bagian yang halus dan kasar. (Ananto dan Eva, 2018:5) menyimpulkan, “Ayakan atau saringan adalah alat yang digunakan untuk memisahkan ukurannya, dari bahan curah dan bubuk

yang memiliki partikel kecil dan bahan adonan atau campuran dan cairannya”. Ayakan yang digunakan dari berbahan plastik dengan bingkai plastik pula.

c. Piring

Piring berfungsi sebagai wadah yang digunakan untuk meletakkan bahan-bahan dalam pembuatan kue kecipir (Fitri ayu, 2022).

d. Sendok

Berfungsi sebagai alat untuk mengambil dan menakar bahan kue kecipir. (Elida, 2019) mengatakan bahwa, “Sendok merupakan alat untuk mengambil makanan dari piring dan mangkuk. Sendok makan terbuat dari *stainless stell*, aluminium, besi berlapis *crom*”. Sendok makan yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir terbuat dari *stainless steel*.

e. Gunting

Gunting merupakan benda tajam yang digunakan untuk memotong adonan kue kecipir yang akan digoreng (Astantri, 2017).

f. Gelas ukur

Gelas ukur plastic merupakan alat ukur yang berfungsi untuk mengantur bahan cair seperti susu (Minantyo Hary, 2018) mengatakan bahwa “gelas ukur digunakan untuk mengukur bahan yang berbentuk cair seperti susu, santan, minyak, air dan bahan cair lainnya agar komposisinya sesuai takaran”.

g. Lap kerja

Lap kerja tau serbet adalah kain yang berbentuk segi empat yang terbuat dari bahan katun. Lap kerja berfungsi untuk membersihkan atau mengeringkan peralatan yang basah sebelum atau sesudah digunakan dan membersihkan meja kerja (Sulistina, 2017).

h. Waskom

Waskom digunakan untuk pengadukan atau pencampuran bahan-bahan pembuatan kue kecipir (Adjab Subarjo, 2017). Waskom yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir ini adalah Waskom yang terbuat dari stainless steel, dan harus dalam keadaan bersih dan tidak boleh basah.

2. Alat pengolahan

a. Kompor

Kompor adalah perapian untuk memasak yang menggunakan minyak tanah, gas, atau listrik sebagai bahan bakar. Kompor gas merupakan perabotan dapur untuk memasak yang menggunakan tenaga dari cairan gas di dalam tabung. Alhasil, energi panas dari tabung bernama LPG menimbulkan api sebagai pemanas masakan yang ditempatkan di atas kompor itu. Kompor digunakan untuk memanaskan air rebusan hingga mendidih. Kompor adalah alat pemanas yang berfungsi untuk mengubah makanan mentah menjadi makanan yang matang. Menurut Elida (2018) menyatakan bahwa “Kompor gas bisa digunakan selama \pm 5 jam sehari nonstop dan nyala apinya biru”.

b. Cetakan kue kecipir

Cetakan yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir adalah berbentuk spuid bintang, cara kerja spuid ini dengan cara menggunakan plastik segitiga lalu di di masukan adonan dan di tekan secara perlahan (sudarjo, 2017).

c. Wajan

Wajan adalah alat masak yang di buat dengan bentuk melengkung pada bagian bawah. Wajan merupakan wadah yang terbuat dari aluminium/besi yang digunakan untuk memasak makanan seperti menggoreng, menumis hingga memanggang. Dalam pembuatan kue kecipir wajan berfungsi untuk menggoreng (Hartono wijayanto, 2017).

d. Spatula

Spatula adalah alat masak yang digunakan untuk megaduk bahan makanan. Spatula berbahan dasar aluminium, sliikon, dan rayon. Spatula memili 2 macam dan fungsindiantaranya spatula tipis untuk mengaduk adonan kue dan spatula datar berlubang berfungsi untuk menumis.

e. Saringan minyak

Saringan minyak adalah alat bantu untuk memnyaring sisa minyak yang terkandung dalam makanan yang sudah di goreng. Pada pembuatan kue kecipir saringan minyak berfungsi untuk menyaring atau memisahkan kue kecipir dari minyak yang menempel.

D. Beras Ketan

1. Pengertian Beras Ketan Hitam

Beras Ketan Hitam Menurut Soejeti Tarwotjo (2018) kata “beras” adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam (Jawa merang) secara anatomi disebut 'palea' (bagian yang ditutupi) dan 'lemma' (bagian yang menutupi). Pada salah satu tahap pemrosesan hasil panen padi, gabah ditumbuk dengan lesung atau digiling sehingga bagian luarnya (kulit gabah) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah, yang berwarna putih, kemerahan, ungu, atau bahkan hitam, yang disebut beras. Beras dari padi ketan disebut ketan.



Gambar 2. Beras Ketan Hitam

(Sumber: Sigijateng.id 2022)

Ketan merupakan salah satu varietas padi yang memiliki helaian daun berbentuk garis dengan panjang 15 sampai 50 cm. Pada waktu masak, buahnya yang berwarna ada yang rontok dan ada yang tidak. Buah yang dihasilkan dari tanaman ini berbeda ada yang kaya akan pati dan ini disebut beras, sedangkan buah kaya perekat disebut ketan (Hasanah, 2018).

Beras ketan hitam merupakan salah satu varietas beras berpigmen yang telah lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan makanan. Hal ini dikarenakan beras ketan hitam sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif dan serat yang tinggi bagi kesehatan. Beras ketan hitam mempunyai warna ungu kehitaman, bila sudah dimasak warnanya benar-benar hitam pekat (Nailufar, 2017).

Menurut Kadirantau (2022), ketan hitam merupakan salah satu komoditas pangan yang sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif dan serat yang penting bagi kesehatan. Pati merupakan karbohidrat utama pada ketan.

Beras ketan hitam mengandung karbohidrat yang cukup tinggi, yaitu sekitar 80%. Selain karbohidrat, kandungan beras ketan hitam adalah lemak, protein dan kalsium

2. Kandungan dan Komposisi Gizi Beras Ketan Hitam Per 100 gram

Tabel 1. Kandungan dan komposisi gizi beras ketan hitam per 100 gram

KandunganBahan	Jumlah
Energi (kkal)	356
Protein (gr)	7
Lemak (gr)	0,7
Karbohidrat (gr)	78
Kalsium (mg)	10
Fosfor (mg)	148
Zat Besi (mg)	1
Vitamin A (mg)	0,2

Sumber : (Direktorat Gizi, 2019)

3. Tepung Beras Ketan Hitam

Tepung beras ketan hitam adalah tepung yang terbuat dari beras ketan hitam yang diolah dengan cara digiling hingga halus sampai menjadi tepung. Tepung beras ketan hitam merupakan bahan pokok untuk pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan (Andriani.R 2019). Tepung beras ketan hitam saat ini sangat mudah mendapatkannya karena banyak yang dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering. Tepung beras ketan hitam memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lain. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan (beras ketan) lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya (Rahardian, 2017).



Gambar 3. Tepung Beras Ketan Hitam

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan adalah:

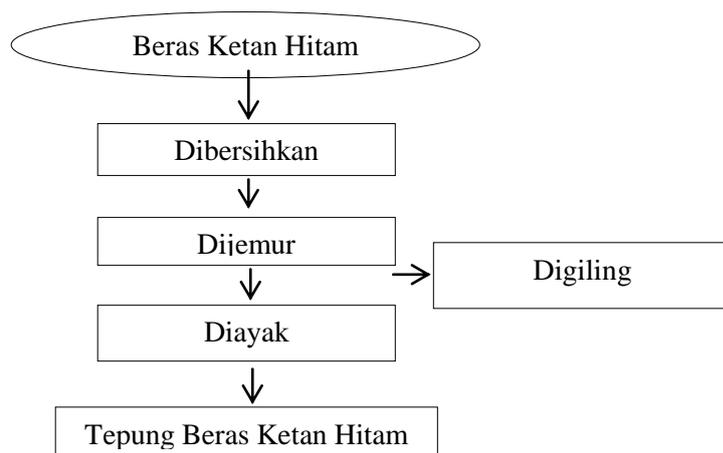
- a. Pilih tepung ketan yang murni tidak berasal dari beras ketan yang tercampur dengan beras, halus dan sebaiknya baru ditumbuk untuk kue-kue tertentu. Tepung ketan yang tidak akan menghasilkan kue yang keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.

- b. Pembuatan adonan dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air yang sum-sum kuku agar adonan mudah dibentuk tetapi tidak lengket pada jari-jari.
- c. Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimask terlalu lama untuk menghindari agar kue jangan sampai pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak pada pembuatan kue.

(Faridah :2021)

4. Bagan Pembuatan Tepung Beras Ketan Hitam

Pembuatan tepung beras ketan hitam cukup sederhana langkah pertama bersihkan beras ketan hitam terlebih dahulu setelah itu dijemur diterik matahari,lalu angkat dan blender beras ketan hitam hingga halus lalu diayak. setelah selesai lalu disaring. Untuk membuat tepung beras ketan hitam dapat diikuti cara sebagaimana terlihat pada gambar 3 diagram alir pembuatan tepung beras ketan hitam.



Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Kue Kecipir Tepung Beras Ketan Hitam

D. Resep Modifikasi Kue Nagasari Menggunakan Ekstrak Bunga Telang

1. Resep Kue Kecipir Menggunakan Tepung Beras Ketan Hitam

Resep standar yang digunakan sebagai bahan dasar penelitian ini adalah kue kecipir sebagai berikut:

Bahan:

Tepung beras ketan hitam	: 250 gr
Tepung tapioka	: 65 gr
Margarin	: 100 gr
Gula Halus	: 125 gr
Telur	: 2 butir
Santan	: 100 ml
Garam	: 1,2 gr
Vanili	: ¼ sdt
Minyak goreng	: 500 ml

Cara membuat:

1. Siapkan bahan.
2. Kocok telur dan mentega sampai tercampur.
3. Setelah itu masukan gula halus aduk sampai merata.
4. Masukan tepung beras ketan hitam dan tepung kanji, vanili, dan garam aduk hingga merata.
5. Lalu masukan santan secara perahan, aduk terus sampai adonan menjadi kalis
6. Lalu cetak di spuid bintang dan goreng dengan api sedang.

7. Siap di goreng lalu tiriskan

(Sufi.S.Y 2018)

E. Kualitas Pembuatan Kue Kecipir Menggunakan Tepung Beras Ketan hitam

Kualitas suatu makanan dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan. Pengaruh dari makanan tersebut dapat dilihat dengan indra penglihatan, dapat dirasa dengan indra pengecap. Kualitas itu sendiri berarti tingkat baik buruknya suatu produk. Kualitas kue kecipir dapat dilihat dari :

1. Bentuk

Bentuk makanan mempunyai peran penting dalam daya tarik mata untuk membuat makanan lebih menarik dari biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu agar menarik dan dapat menimbulkan keinginan orang untuk mencoba rasanya (Adinugraha & Michael H, 2019:645) Nimpuno, Diah (2016) mengemukakan pendapat bentuk kue kecipir ini sangat khas yaitu berbentuk panjang bergerigi. Ciri khas kue kecipir yang berbentuk tanaman kecipir Fitri Juliana (2020).

2. Warna

Warna merupakan peran penting pada makanan karena makanan akan terlihat menarik jika warna yang dihasilkan pada makanan juga menarik. Menurut Wisnu dalam Wirnelis Syarif (2017) warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintesis. Ciri khas dari warna kue kecipir adalah kuning kecoklatan Ayu Ma'as, dkk (2022).

3. Aroma

Aroma merupakan faktor penarik bagi konsumen. Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium aroma makanan tersebut. Prasetya ningsih dalam (Raudhatul, 2017:25) “Aroma merupakan bau yang dapat dicium oleh indera penciuman manusia yang dikeluarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang kuat dan membangkitkan selera”. Ciri khas kue kecipir beraroma harum KusumaDewi (2020).

4. Tekstur

Tekstur makanan adalah adalah mutu suatu makanan yang dapat diamati dan dirasakan melalui mulut. Tekstur pada makanan dapat dilihat dari segi kelembapan, kerapuhan, kekeringn, kelembutan, dan kekenyalan dari makanan. Menurut (Adi Nugrha & Miceal H, 2019:645). Menurut West, Wood dan Harger dalam Handojo (2015: 645), “ada banyak macam tekstur makanan yang halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, empuk atau tidak, kenyal atau tidak”. Sedangkan tekstur yang diharapkan pada penelitian pembuatan kue kecipir ini jika dilihat dari kriteria tekstur yakni rapuh, dan menampakkan tekstur rapuh jika digigit,tektustur rapuh dikarenakan adanya penggunaan tepung beras ketan.

5. Rasa

Rasa adalah salah satu indikator yang penting pada penilaian produk makanan. Menurut Cahyadi W. (2016:76), “Tanpa adanya rasa, rasa pangan terasa hambar karena membedakan kemanisan, rasa asin, rasa pahit

atau kombinasi keempat rasa”. Rasa pada makanan dirasakan oleh lidah. Lidah adalah panca indera yang memberikan tanggapan rangsangan syaraf terhadap rasa alami seperti: manis, asam, asin, dan pahit. Rasa yang diharapkan pada penelitian pembuatan kue kecipir yakni terasa manis dan gurih. Rasa manis disebabkan dengan adanya penambahan gula pasir dan rasa gurih disebabkan dengan adanya penambahan garam dan santan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu dengan mencoba menggunakan Tepung ketan hitam dalam pembuatan kue kecipir. Dengan melakukan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan sampai memperoleh hasil yang baik.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian telah dilakukan di workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Pada Juni - Juli 2023.

C. Persiapan Bahan

Pembuatan kue kecipir tepung ketan hitam harus diperhatikan pemilihan bahan baku yang baik dan berkualitas tinggi, karena akan berpengaruh pada hasil kue kecipir. Apabila bahan yang dipilih itu baik maka hasilnya juga baik. Adapun bahan-bahan dalam pembuatan kue kecipir tepung ketan hitam yaitu:

1. Persiapan bahan pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam

Dalam pembuatan kue kecipir harus diperhatikan pemilihan bahan baku yang baik berkualitas tinggi karena berpengaruh pada hasil kue kecipir. Apabila bahan yang dipilih itu baik maka hasilnya juga akan baik. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir menggunakan pewarna alami dengan menggunakan tepung beras ketan hitam ini yaitu:

2. Tepung Beras Ketan Hitam

Tepung beras ketan hitam yang digunakan pada pembuatan kue nagasari yakni tepung beras kemasan dengan merek dagang *Rose Bra*

3. Tepung Tapioka

Tepung tapioka yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung tapioka kemasan dengan merek Cap Pak Tani.

4. Margarin

Margarin yang digunakan pada pembuatan kue kecipir yakni margarin dengan merek palmia.

5. Santan

Santan yang diugunakan dalam penelitian ini adalah santan asli dari kelapa yang di parut bagian putihnya saja, lalu diperas untuk mendapatkan santanya.

6. Gula Halus

Gula Halus yang digunakan dalam penelitian ini adalah gula pasir putih kemasan merek Rose Brand.

7. Garam

Garam yang digunakan dalam penelitian ini adalah garam dapur yang bersih dan halus dengan merek Refina.

8. Telur

Telur yang digunakan untuk penelitian ini adalah telur ayam yang biasa dijual di pasar tradisional.

9. Vanili

Vanili yang digunakan untuk penelitian ini adalah vanili dengan merek pinguin yang biasa dijual dipasar tradisional.

D. Persiapan alat pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan. Pemakaian alat sesuai dengan fungsinya akan mendapatkan hasil yang baik, adapun peralatan-peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam adalah sebagai berikut:

1. Alat persiapan

- a. Timbangan : 1 buah
- b. Gelas Ukur : 1 buah
- c. Sendok Makan : 2 buah
- d. Waskom *Stainless Steel* : 3 buah
- e. Lap Kerja : 2 helai

2. Alat Pengolahan

- a. Kompor : 1 set
- b. Cetakan Spuid Bintang : 1 buah
- c. Gunting : 1 buah
- d. Saringan : 1 buah
- e. Panci Bertangkai : 1 buah

3. Alat Penyajian

- a. Toples Plastik : 1 pcs

E. Proses Pembuatan Kue Kecipir Tepung Ketan Hitam

Tahap pengolahan adalah proses mengolah bahan yang sudah dipersiapkan dan ditimbang sesuai dengan resep (Sufi S.Y: 2018). Adapun proses pengolahan kue kecipir tepung ketan hitam terdiri dari langkah-langkah berikut:

1. Tahapan Persiapan

Menyiapkan bahan dan alat yang perlukan dalam pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam. Bahan dan peralatan dapat menentukan berhasil atau tidaknya pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam

2. Penimbangan Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam sebagai berikut:

Bahan:

Tepung beras ketan hitam	: 250 gr
Tepung tapioka	: 65 gr
Margarin	: 100 gr
Gula Halus	: 125 gr
Telur	: 2 butir
Santan	: 100 ml
Garam	: 1,2 gr
Vanili	: ¼ sdt
Minyak goreng	: 500 ml

3. Tahap pelaksanaan pengolahan

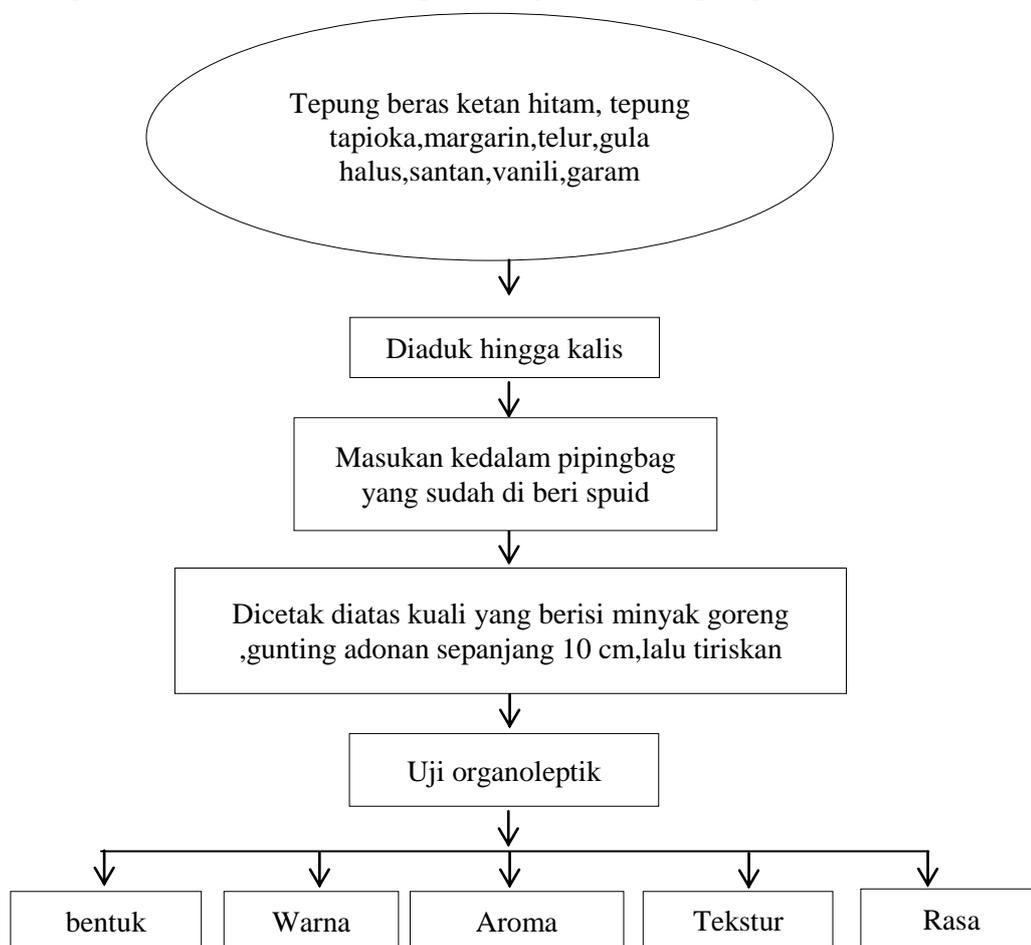
Adapun pengolahan kue kecipir menggunakan tepung beras ketan hitam sebagai berikut:

Cara membuat:

1. Siapkan bahan.
2. Kocok telur dan mentega sampai tercampur.
3. Setelah itu masukan gula halus aduk sampai merata.
4. Masukan tepung beras ketan hitam dan tepung kanji, vanili, dan garam aduk hingga merata.
5. Lalu masukan santan secara perahan, aduk terus sampai adonan menjadi kalis
6. Lalu cetak di spuid bintang dan goreng dengan api sedang.
7. Siap di goreng lalu tiriskan

(Sufi.S.Y 2018)

F. Bagan Pembuatan Kue Kecipir Menggunakan Tepung Beras Ketan



Gambar 5. Bagan Pembuatan Kue Kecipir Menggunakan Tepung Beras Ketan Hitam

G. Jenis Data dan Sumber Data

1. Jenis data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Data primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari panelis, data primer merupakan sumber data yang langsung memberikan data ke peneliti (Sugiyono, 2016). Data yang diambil dalam pembuatan kue kecipir melalui uji organoleptik meliputi: bentuk, tekstur, warna, aroma, dan rasa.

2. Sumber data

Untuk memperoleh data primer dalam penelitian penulis menggunakan sebanyak 3 panelis yang akan memberikan respon dari angket yang berisikan pertanyaan-pertanyaan untuk direspon. Panelis terbagi atas 3 yaitu: panelis ahli, panelis terlatih, dan panelis semi terlatih. Panelis yang digunakan adalah panelis ahli yaitu, Dosen Tata Boga yang memiliki kriteria seperti: Bersedia dan mempunyai waktu, panelis dalam kondisi kesehatan yang baik, panelis memiliki kepekaan terhadap rasa, tekstur, aroma, dan warna, panelis sebaiknya bukan orang yang perokok karena orang yang mengonsumsi rokok memiliki tingkat sensitifitas yang rendah.

H. Tahap Penelitian

Tahap penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas kue akar kelapa meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian dilakukan minimal 3 kali pengulangan hingga mendapatkan hasil yang terbaik serta membagikan angket kepada 3 orang panelis ahli, yaitu dosen tata boga. Penentuan indikator uji organoleptik ditetapkan sebagai berikut:

1. Indikator bentuk

- a. Indikator bentuk (panjang bergerigi) dari kue kecipir tepung beras ketan hitam adalah:
 - 1) Rapi
 - 2) Ckupas rapi

- 3) Kurang rapi
 - 4) Tidak rapi
- b. Indikator bentuk (seragam) dari kue kecipir tepung beras ketan hitam adalah:
- 1) Seragam
 - 2) Cukup seragam
 - 3) Kurang seragam
 - 4) Tidak seragam
- c. Indikator warna (hitam ke coklat tua) dari kue kecipir tepung beras ketan hitam adalah:
- 1) Hitam
 - 2) Cukup hitam
 - 3) Kurang hitam
 - 4) Tidak hitam
- d. Indikator aroma (harum) dari kue kecipir tepung beras ketan hitam adalah:
- 1) Harum
 - 2) Cukup harum
 - 3) Kurang harum
 - 4) Tidak harum
- e. Indikator tekstur (rapuh) dari kue kecipir tepung beras ketan hitam adalah:
- 1) Rapuh

- 2) Cukup rapuh
 - 3) Kurang rapuh
 - 4) Tidak rapuh
- f. Indikator rasa (manis) dari kue kecipir tepung beras ketan hitam adalah:
- 1) Cukup Manis
 - 2) Cukup manis
 - 3) Kurang manis
 - 4) Tidak manis

I. Uji Organoleptik

Untuk tahap penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik. Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempegunakan suatu produk. Uji Organoleptik atau uji indera atau uji sensori sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk.

Uji organoleptik dilakukan oleh Dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penulis akan membagikan angket kepada satu orang panelis untuk melakukan uji organoleptic panelis akan mengamati kue kecipir tepung

beras ketan hitam dengan cara melihat, mencium, meraba, dan mencicipi. Setelah itu panelis akan mengisi angket dan akan memberikan penilaian terhadap kualitas kue kecipir tepung ketan hitam yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

J. Analisis Data

Analisis data diperoleh setelah melakukan penelitian yaitu eksperimen terhadap produk yang akan diteliti lalu dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas kue kecipir meliputi bentuk, tekstur, warna, aroma, dan rasa. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik persentase dengan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P = Persentase jawaban

f = Frekuensi jawaban

n = jumlah seluruh jawaban

BAB IV

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

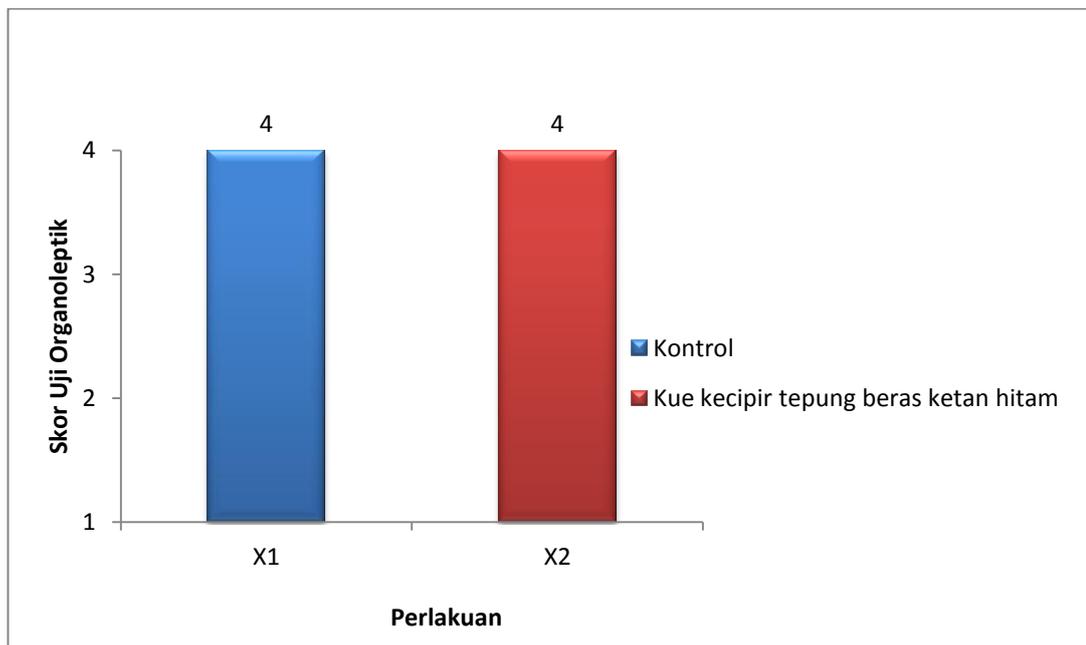
A. Deskripsi Data

Pada saat proses penelitian kue kecipir menggunakan tepung beras ketan hitam, bahan dan peralatan yang digunakan sesuai dengan standarisasi yang dibutuhkan. Penelitian ini dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan. Hasil temuan diperoleh dari uji organoleptik terhadap kualitas penggunaan tepung beras ketan hitam pada pembuatan kue kecipir dengan menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba dan indera pengecap terhadap indikator yaitu: bentuk, aroma, warna, tekstur, dan rasa. Dari hasil penelitian ini dapat dilihat kualitas pembuatan kue kecipir menggunakan tepung beras ketan hitam yang diperoleh berdasarkan 3 orang panelis yang merupakan dosen Tata Boga. Adapun deskripsi data yang diperoleh melalui uji organoleptic adalah sebagai berikut:

1. Kualita Bentuk

a. Kualitas bentuk (Panjang Bergerigi)

Hasil penelitian terhadap bentuk (Panjang Bergerigi) pada pembuatan kue kecipir dengan resep kontrol dan kue kecipir dengan resep tepung beras ketan hitam dapat dilihat pada gambar berikut:

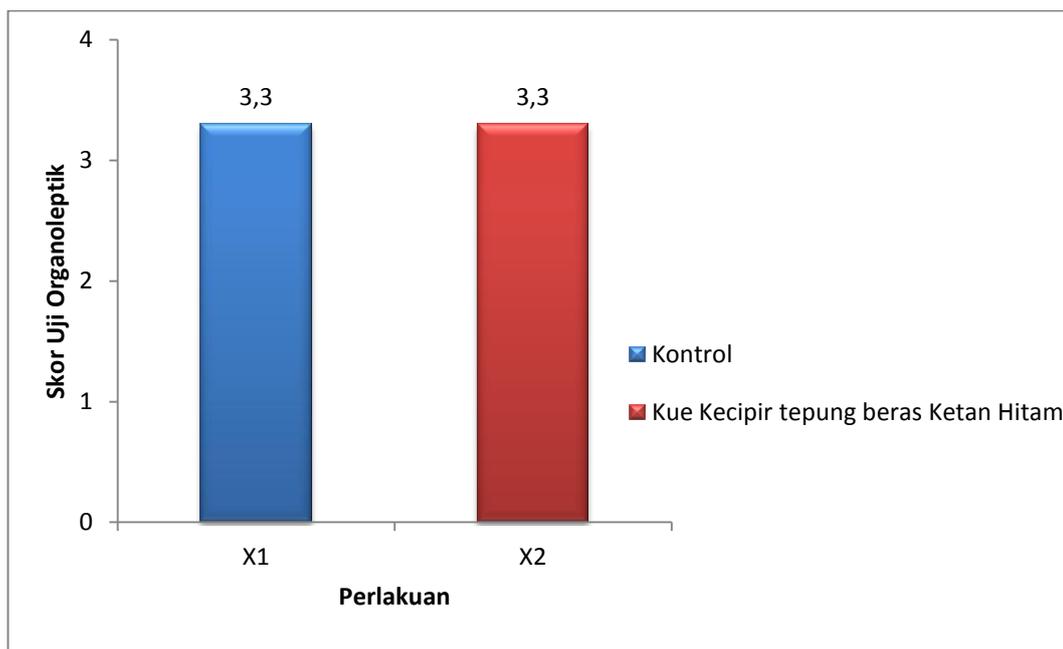


Gambar 5. Diagram Uji Organoleptic Kualitas Bentuk (panjang bergerigi) Pada Pembuatan kue kecipir Dengan Resep Kontrol dan Resep tepung beras ketan hitam.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan putih (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk rata-rata sebesar 4 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan hitam diperoleh bentuk rata-rata sebesar 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk Panjang bergerigi.

b. Kualitas bentuk (Seragam)

Hasil penelitian terhadap bentuk (Seragam) pada pembuatan kue kecipir dengan resep kontrol dan kue kecipir dengan resep tepung beras ketan hitam dapat dilihat pada gambar berikut:

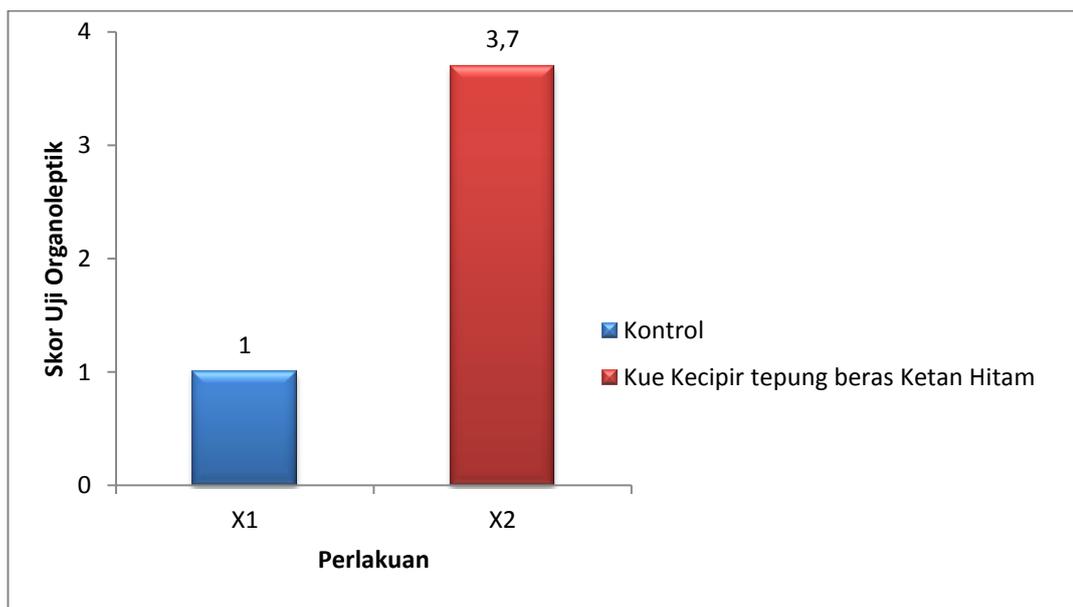


Gambar 7. Diagram Uji Organoleptic Kualitas Bentuk (Seragam) Pada Pembuatan kue kecipir Dengan Resep Kontrol dan Resep tepung beras ketan hitam.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan putih (kontrol) diperoleh nilai kualitas bentuk seragam rata-rata sebesar 3,3 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan hitam diperoleh bentuk seragam rata-rata sebesar 3,3. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berbentuk Seragam.

2. Kualitas Warna

Hasil penelitian terhadap Warna (Hitam Ke Coklat Tua) pada pembuatan kue kecipir dengan resep kontrol dan kue kecipir dengan resep tepung beras ketan hitam dapat dilihat pada gambar berikut:

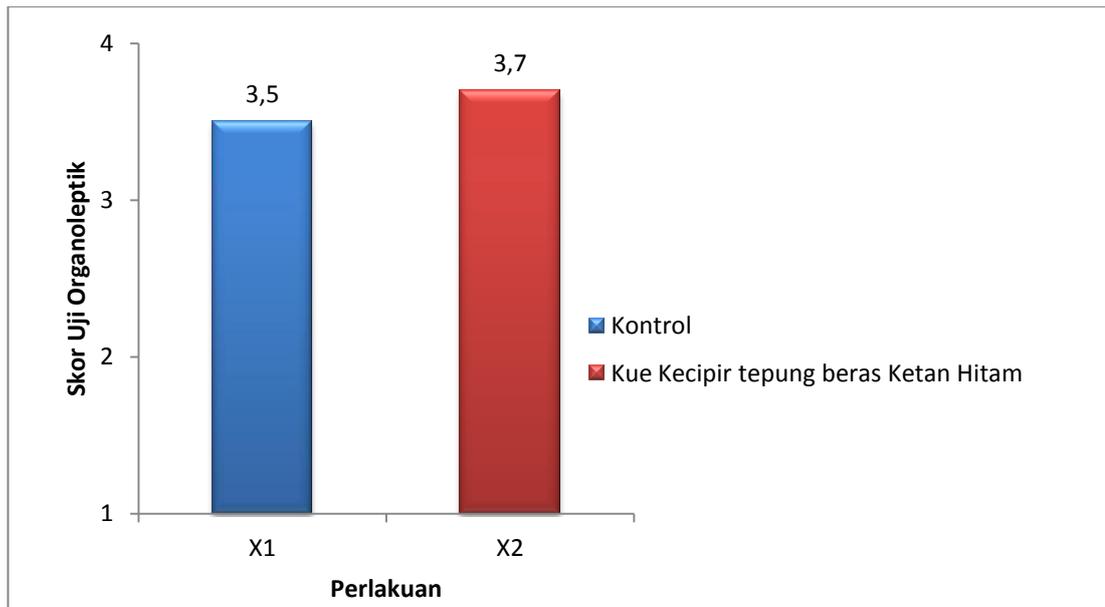


Gambar 8. Diagram Uji Organoleptic Kualitas Warna (Hitam Ke Coklat Tua) Pada Pembuatan kue kecipir Dengan Resep Kontrol dan Resep tepung beras ketan hitam.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan putih (kontrol) diperoleh nilai kualitas warna rata-rata sebesar 1 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan hitam diperoleh warna rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berwarna hitam ke coklat tua.

3. Kualitas Tekstur

Hasil penelitian terhadap Tekstur (Rapuh) pada pembuatan kue kecipir dengan resep kontrol dan kue kecipir dengan resep tepung beras ketan hitam dapat dilihat pada gambar berikut:

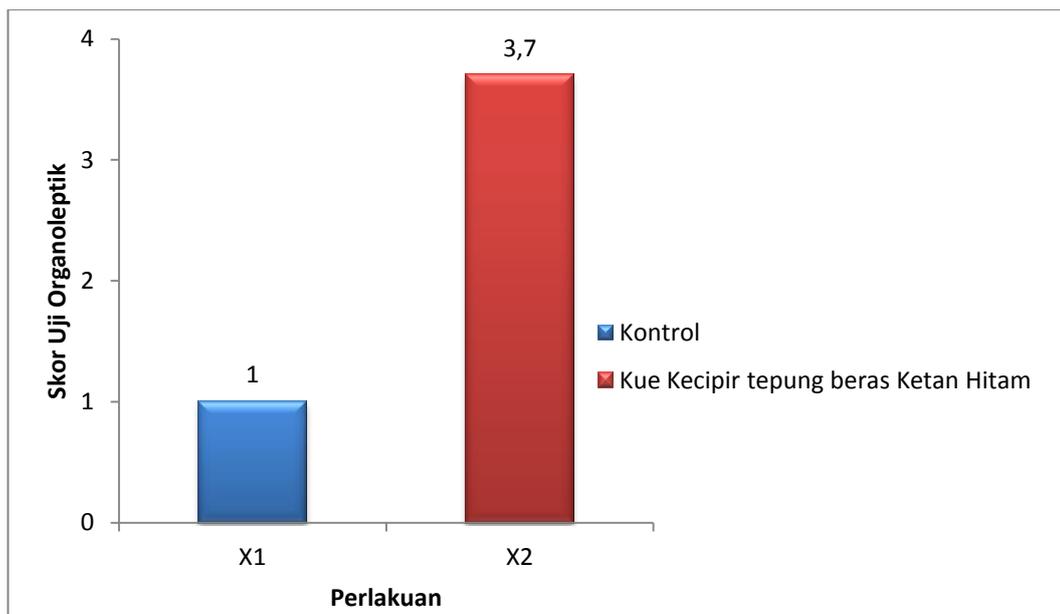


Gambar 9. Diagram Uji Organoleptic Kualitas Tekstur (Rapuh) Pada Pembuatan kue kecipir Dengan Resep Kontrol dan Resep tepung beras ketan hitam.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan putih (kontrol) diperoleh nilai kualitas tekstur rata-rata sebesar 3,5 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan hitam diperoleh tekstur rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori bertekstur renyah.

4. Kualitas Aroma

Hasil penelitian terhadap Aroma (Harum) pada pembuatan kue kecipir dengan resep kontrol dan kue kecipir dengan resep tepung ketan hitam dapat dilihat pada gambar berikut:



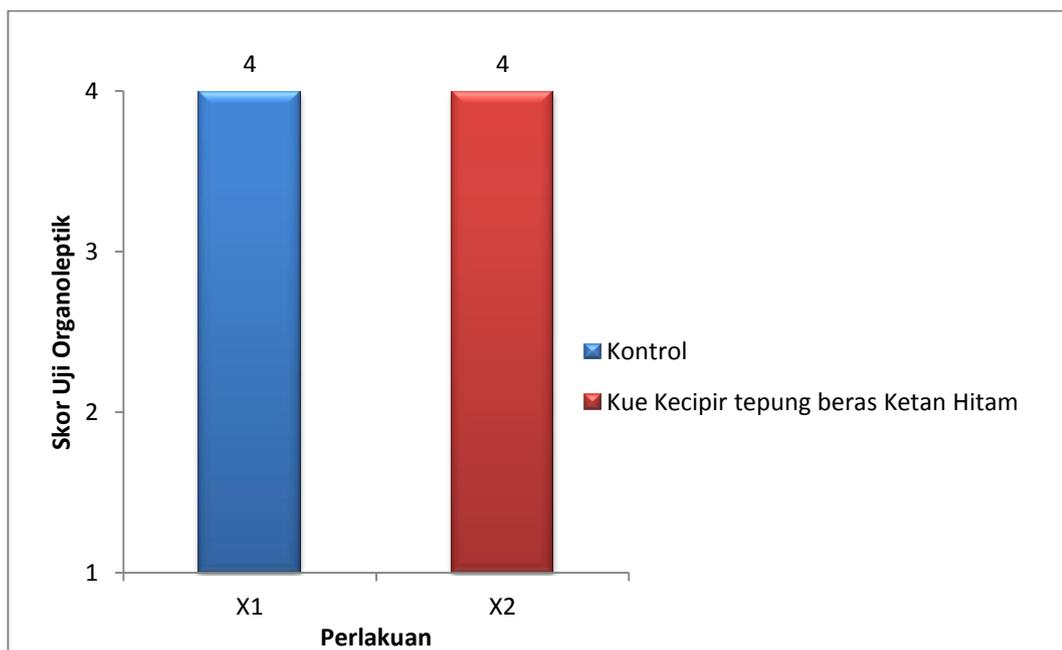
Gambar 10. Diagram Uji Organoleptic Kualitas Aroma (Harum) Pada Pembuatan kue kecipir Dengan Resep Kontrol dan Resep tepung beras ketan hitam.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan putih (kontrol) diperoleh nilai kualitas aroma rata-rata sebesar 1 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan hitam diperoleh aroma rata-rata sebesar 3,7. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori beraroma ketan hitam.

5. Kualitas Rasa

Kualitas Rasa Manis

Hasil penelitian terhadap Rasa (Manis) pada pembuatan kue kecipir dengan resep kontrol dan kue kecipir dengan resep tepung beras ketan hitam dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 11. Diagram Uji Organoleptic Kualitas Rasa (Manis) Pada Pembuatan kue kecipir Dengan Resep Kontrol dan Resep tepung beras ketan hitam.

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 3 orang panelis pada ulangan 1, 2 dan 3 pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan putih (kontrol) diperoleh nilai kualitas rasa manis rata-rata sebesar 4 sedangkan untuk nilai uji organoleptik kualitas bentuk yang diperoleh pada pembuatan Kue Kecipir dengan tepung beras ketan hitam diperoleh rasa manis rata-rata sebesar 4. Kedua nilai hasil uji organoleptik itu berada dalam kategori berasa manis.

B. Pembahasan

Setelah melakukan penelitian melalui uji organoleptik terhadap pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam, maka diperoleh kualitas kue kecipir tepung beras ketan hitam yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berikut ini akan dibahas kualitas kue kecipir berdasarkan masing-masing indikator.

1. Kualitas Bentuk

a. Bentuk (Panjang Bergerigi)

Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat secara langsung dan keseluruhan oleh indra penglihatan. Bentuk merupakan faktor yang penting untuk menarik minat konsumen. Siti (2018:10) menyatakan bahwa, “Bentuk merupakan hal yang penting bagi penampilan makanan”. Penampilan merupakan faktor utama yang sangat penting bagi setiap pengolahan makanan.

Berdasarkan dari hasil peneitian kue kecipir sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas bentuk kue kecipir berbentuk seragam. Dengan bentuk panjang bergerigi dengan ukuran ± 10 cm.

b. Bentuk (seragam)

Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat secara langsung dan keseluruhan oleh indra penglihatan. Bentuk merupakan faktor yang penting untuk menarik minat konsumen. Siti (2018:10) menyatakan bahwa, “Bentuk merupakan hal yang penting bagi penampilan makanan”. Penampilan merupakan faktor utama yang sangat penting bagi setiap pengolahan makanan.

Berdasarkan dari hasil peneitian kue kecipir sebanyak tiga kali maka didapatkan hasil kualitas bentuk kue kecipir berbentuk rapi, dengan bentuk panjang bergerigi dengan ukuran ± 10 cm.

2. Kualitas Warna

Warna merupakan salah faktor utama yang pertama kali dinilai oleh konsumen. Suatu bahan makanan yang bergizi, enak, dan teksturnya sangat baik, kurang disukai apabila mempunyai warna yang kurang menarik (Herliani, 2018). Menurut Winarno (2019:17) menyatakan bahwa “Suatu bahan yang bergizi, enak, dan teksturnya sangat baik, tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya”. Pengaruh warna terhadap penerimaan konsumen merupakan salah satu pelengkap kualitas yang penting sehingga dapat mengisyaratkan produk berkualitas.

Berdasarkan dari hasil penelitian kue kecipir sebanyak tiga kali diperoleh warna Hitam ke coklat tua. Warna hitam ke coklat tua pada kue kecipir ini dipengaruhi oleh kualitas buah naga yang digunakan.

3. Kualitas Aroma

Aroma makanan banyak menentukan kelezatan makanan tersebut, oleh karena itu aroma merupakan salah satu faktor dalam penentuak mutu. Aroma yang khas dan menarik dapat membuat makanan lebih disukai oleh konsumen sehingga perlu diperhatikan dalam pengolahan suatu bahan makanan. Adeliasani (2019) menyatakan bahwa “Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang

sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera”

Berdasarkan dari hasil penelitian kue kecipir sebanyak tiga kali diperoleh aroma ketan hitam.

4. Kualitas Tekstur

Tekstur pada kue kecipir merupakan faktor penting dalam pembuatan kue kecipir. Herliani (2018) menyatakan bahwa “Tekstur makanan dapat dilihat dari segi kelembapan, kekeringan, kerapuhan, kekerasan, kelembutan, serta kekenyalan dalam makanan”. Tekstur merupakan perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah, dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan (Midayanto dan Yuwono, 2019).

Berdasarkan dari hasil penelitian kue kecipir sebanyak tiga kali diperoleh berkualitas tekstur renyah. Tekstur renyah pada kue kecipir ini merupakan indikator penting yang harus ada pada kue kecipir. Kualitas kue kecipir yang baik memiliki tekstur rapuh.

5. Kualitas Rasa Manis

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak tiga kali maka di dapatkan hasil kualitas rasa pada pembuatan kue kecipir dengan penambahan tepung beras ketan hitam adalah rasanya manis. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik pada penelitian III menunjukkan 3 orang panelis (100%) memilih rasa manis. Sejalan dengan pendapat Hasan Alwi

dan Welly Afrita Nenda (2017:25), “Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan syaraf (seperti manis, asin, pahit, gurih, dan asam terhadap indera pengecap)”.

C. Deskripsi Harga

Analisis harga sangat dibutuhkan dalam proses penjualan kue kecipir tepung beras ketan hitam karena merupakan suatu perhitungan ekonomi terhadap bahan-bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam sehingga dapat diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Penghitungan ekonomi yang dipakai dalam penggunaan ketan hitam pada pembuatan kue kecipir ini adalah menggunakan metode konvensional. Metode konvensional yaitu cara menghitung harga jual yang paling sederhana. Dimana setelah semua biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian kita tentukan harga jual yang kita inginkan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 18 berikut.

Tabel 2. Anggaran biaya pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam.

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Tepung Ketan hitam	250 gr	Rp. 32.000/kg	Rp. 8.000
2.	Tepung Tapioka	125 gr	Rp. 14.000/kg	Rp. 1.750
3.	Margarin	100 gr	Rp. 33.000/kg	Rp. 3.300
4.	Telur	2 butir	Rp. 2000/btr	Rp. 4000
5.	Minyak Goreng	500 ml	Rp. 15.000/lt	Rp. 7.500
6.	Santan	65 ml	Rp. 32.000/lt	Rp. 2.080
8.	Garam	2 gr	Rp. 13.000/kg	Rp. 26
9.	Vanili	3 gr	Rp. 90.000/kg	Rp. 270
10.	Gula Halus	50 gr	Rp. 18.000/kg	Rp. 900
11.	Kemasan	1 pcs	Rp. 2.500/pcs	Rp. 2.500
			Jumlah	Rp. 30.326

$$\text{Food cost} = 30.326$$

Kenaikan harag yang diharapkan = 70%

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= 70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost} \\ &= \frac{100}{70} \times 30.326 \\ &= 43.322 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba kotor} &= \text{harga jual} - \text{food cost} \\ &= 43.322 - 30.326 \\ &= 12.996 \end{aligned}$$

$$\text{Upah tenaga kerja (10\%)} = \frac{10}{100} \times 30.326 = 3.032$$

$$\text{Biaya umum (10\%)} = \frac{10}{100} \times 30.326 = 3.032$$

$$\text{Bahan bakar (10\%)} = \frac{10}{100} \times 30.326 = 3.032$$

$$\begin{aligned} \text{Laba bersih} &= \text{Laba kotor} - (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \text{bahan bakar}) \\ &= 12.996 - 9.096 \\ &= 3.900 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= (70\% \text{ kenaikan} \times \text{food cost}) + (\text{upah tenaga kerja} + \text{biaya umum} + \\ &\text{bahan bakar}) \\ &= 43.322 + 9.096 \\ &= 52.418 \end{aligned}$$

Di bulatkan menjadi Rp. 52.500,-

Hasil produksi 1 resep kue kecipir tepung beras ketan hitam adalah 550 gr

Hasil Jual 1 toples dengan berat 200 gr

yaitu = Rp.52.418,-: 2

= Rp. 26.209,-

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian analisis data yang telah dilakukan sebanyak 3 kali dengan uji organoleptik dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. **Kualitas Bentuk**

Berdasarkan dari hasil penelitian sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kue kecipir tepung beras ketan hitam berbentuk Panjang bergerigi.

2. **Kualitas Warna**

Berdasarkan dari hasil percobaan sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kue kecipir tepung beras ketan hitam berwarna hitam ke coklat tua.

3. **Kualitas Aroma**

Berdasarkan dari hasil percobaan sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kue kecipir tepung beras ketan hitam beraroma ketan hitam.

4. **Kualitas Tekstur**

Berdasarkan dari hasil percobaan sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kue kecipir tepung beras ketan hitam bertekstur renyah.

5. **Kualitas Rasa**

Berdasarkan dari hasil percobaan sebanyak 3 kali mendapatkan hasil bahwa kue kecipir tepung beras ketan hitam dalah rasa manis.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam, penulis mempunyai saran yang bisa dimanfaatkan bagi pembaca dan penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan hasil berbentuk seragam dan rapi, pastikan adonan sudah kalis dan saat dimasukkan kedalam cetakan adonan harus dalam kondisi penuh.
2. Untuk menghasilkan warna hitam ke coklat tua dan bertekstur rapuh pilihlah tepung beras ketan hitam yang berkualitas bagus, dan perhatikan di saat menggoreng kue kecipir, gunakan api kecil di bawah suhu 1000°C.
3. Untuk mendapatkan hasil kue kecipir yang lurus, saat menggoreng adonan dimasukkan ke plastik segitiga lalu di cetak di dalam kuili dengan api sedang.
4. Untuk mendapatkan rasa manis pada kue kecipir, gunakan bahan sesuai takaran resep.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R. 2013. “Difersivikasi Tepung Cassava Dalam Pembuatan Kembang Goyang, Dan Kue Kecipir”. Jurnal Khasanah Ilmu. Vol. IV. No. 01.
- Nahari, N.W. 2020. Analisis Usaha Kue Kecipir Ubi Ungu di Desa Mulyorejo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Amalia, Aini. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) Pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. Univ. Sebelas Maret. Surakarta
- Suprio, H. W. 2017. Pemanfaatan Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) dan Madu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Lotion Gel. Media Farmasi, XIII(2), 105–110.
- Larasati, D. 2016. Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) dan Konsentrasi Buah Murbei (*Morus Nigra.L*) terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam. Universitas Pasundan Bandung.
- Artaty, Marita Anggiet. 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Subtitusi Tepung Terigu. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Apriyantono, Anton et.al. 1988. Analisis Pangan. IPB Press. Bogor Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara. Jakarta
- UNP. 2020. *Panduan Penulisan Tugas Akhir Program Studi D3 Tata Boga*. Padang: Universitas Negeri Padang
- UNP. 2011. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Skripsi*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Departemen Kesehatan RI. 2000. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Bartono. 2010. *Pentingnya Kualitas Pada Alat Pengolahan*. *Jurnal Hygiene Sanitasi*, 5 (2):40
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang

Lampiran 1. Alat yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir.**a. Alat Persiapan**

Timbangan



Bwol



Gelas Ukur



Ayakan



Saringan



Sendok



Piring Stainless



Sputibintang

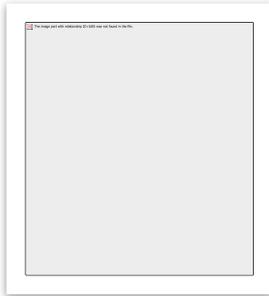


Piping bag



LapKerja

b. Alat Pengolahan



Spatula



Kompore



Kuali



Gunting

c. Alat Penyajian



Toples

**Lampiran 2. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir
Tepung beras ketan hitam**



Tepung KetanHitam



TepungTapioka



Telur



Vanili



Mentega



Santan



Garam



GulaHalus



MinyakGoreng

Lampiran 3. Proses pembuatan kue kecipir tepung beras ketan hitam



1. Campurkan tepung gula dan margarin dan aduk hingga rata



2. Lalu masukan telur aduk hingga rata



3. Campurkan tepung beras ketan hitam dan tepung tapioka kedalam adonan lalu aduk rata



4. Setelah tercampur rata semua adonan masukan santan secara perlahan



5. Setelah itu masukan adonan ke plastik piping bag yang berisikan cetakan spuit



6. Cetak di kuah yang berisikan minyak panas lalu goreng hingga kecoklatan



7. Lalu siap disajikan.

Lampiran 4. Angket Penelitian

PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN UJI ORGANOLEPTIK PENGGUNAAN TEPUNG BERAS KETAN HITAM DALAM PEMBUATAN KUE KECIPIR

Pertama saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah bersedia memberikan jawaban pada pengisian lembaran ini. Tujuan disusunnya lembaran ini adalah untuk memperoleh jawaban yang berkenaan dengan penelitian. Oleh karena itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban sesungguhnya tentang “Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir” yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Beri tanda *checklist* (√) pada lembar jawaban yang telah disediakan sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu yang sebenarnya. Jawablah pertanyaan pada lembaran ini sesuai dengan urutan pertanyaan yang ada agar diperoleh informasi yang baik.
2. Baca pernyataan pada masing-masing nomor dengan seksama.
3. Amati produk dengan teliti
4. Isi pertanyaan pada tabel sesuai dengan produk yang dilihat, diraba, dicium, dan dirasakan.

Deskripsi	Kode Sampel	
	111	222
Berbentuk seragam	√	
Cukup berbentuk seragam		√
Kurang berbentuk bulat seragam		
Tidak berbentuk bulat seragam		

Padang, 05 Juni2023
Hormat saya

Lisa Ermazeli
19079049

FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

A. Kualitas Bentuk

1. Bentuk (Panjang Bergerigi) pada kue kecipir tepung beras ketan hitam yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	222	999
Panjang Bergerigi		
Cukup Panjang Bergerigi		
Kurang Panjang Bergerigi		
Tidak Panjang Bergerigi		

2. Bentuk (Seragam) pada kue kecipir tepung beras ketan hitam yang saya lihat :

Deskripsi	Kode Sampel	
	222	999
Seragam		
Cukup Seragam		
Kurang Seragam		
Tidak Seragam		

B. Kualitas Warna

- Warna (Hitam ke coklat tua) pada kue kecipir tepung beras ketan hitam yang saya lihat adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	222	999
Hitam ke colat tua		
Cukup Hitam ke colat tua		
Kurang Hitam ke colat tua		
Tidak Hitam ke colat tua		

C. Kualitas Tekstur

Tekstur (Renyah) pada kue kecipir tepung beras ketan hitam yang saya raba adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	222	999
Renyah		
Cukup Renyah		
Kurang Renyah		
Tidak Renyah		

D. Kualitas Aroma

Aroma (Ketan Hitam) pada kue kecipir tepung beras ketan hitam yang saya cium adalah :

Deskripsi	Kode Sampel	
	222	999
Beraroma Ketan Hitam		
Cukup Beraroma Ketan Hitam		
Kurang Beraroma Ketan Hitam		
Tidak Beraroma Ketan Hitam		

E. Kualitas Rasa

Rasa (Tepung beras ketan hitam) pada kue kecipir tepung beras ketan hitam yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	222	999
Terasa Tepung beras ketan hitam		
Cukup Terasa Tepung beras ketan hitam		
Kurang Terasa Tepung beras ketan hitam		
Tidak Terasa Tepung beras ketan hitam		

F. Kualitas Rasa

Rasa (Manis) pada kue kecipir tepung beras ketan hitam yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	222	999
Manis		
Cukup Manis		
Kurang Manis		
Tidak Manis		

TERIMA KASIH

Lampiran 5. Surat Rekomendasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN
KELUARGA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186

Padang, 22 Mei 2023

Hal : Surat Rekomendasi

Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,

Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini :

Nama	: Lisa Ermazeli
TM/NIM	: 2019/19079049
Program Studi	: D3 Tata Boga
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir

Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 106SKS dengan IPK 3,28

Demikianlah surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.

Mengetahui,

Penasehat Akademik

Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Lampiran 6. Surat Permohonan proyek akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN
KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186

Padang, 22 Mei 2023

Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir

Lamp : 1

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lisa Ermazeli
TM/NIM : 2019/19079049
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan :

1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik
2. Histori nilai

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi Ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui

Penaschat Akademik

Mahasiswa Ybs,

Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Lisa Ermazeli
2019/19079049

Lampiran 7. Surat permohonan pembimbing proyek akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
 DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 22 Mei 2023

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
 Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Lisa Ermazeli
 TM/NIM : 2019/19079049
 Departemen/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul TA : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan
 Kue Kecipir

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :

1. Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
2. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
3. Rahmi Holinesti, S.TP M.Si
4. Dr. Elida, M.Pd

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
 Ketua Prodi D3 Tata Boga

Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
 NIP.19760801 200501 2001

Lampiran 8. Surat tugas pembimbing



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
 DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT TUGAS PEMBIMBING

No. : 54 /UN35.8.2.3/AK/2023

Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Lisa Ermazeli
 Nim : 19079049
 Prodi : D3 Tata Boga
 Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan
 Kue Kecipir

Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing
 Nama : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
 NIP : 19760801200501 2001
 Pangkat/Gol : III/d – Penata Tingkat Satu
 Jabatan : Lektor

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

Padang, 22 Mei 2023
 Ketua Prodi Tata Boga FPP

Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
 NIP. 19760801 200501 2001

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

Lampiran 9. Surat Izin melakukan penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl Prof Dr Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp (0751)7051186
 e-mail : akump.info@gmail.com

Padang, 29 Mei 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lisa Ermazeli
 TM/NIM : 2019/19079049
 Program Studi : D3 Tata Boga
 Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue
 Kecipir

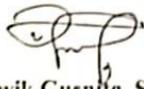
Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada Ibu untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023
 Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikianlah surat izin penelitian ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,
 Pembimbing

Peneliti


Wiwik Gusni, S.Pd, M.Si
 NIP. 19760801 200501 2001


Lisa Ermazeli
 NIM. 19079049

Lampiran 10. Surat izin melakukan penelitian



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**
Jl Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186
e-mail : kkump.info@gmail.com

SURAT PENELITIAN
No. : 21/UN35.8.2.3/AK/2023

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian
Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama	: Lisa Ermazeli
TM/NIM	: 2019/19079049
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan Kue Kecipir

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

Waktu	: 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023
Tempat	: Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 29 Mei 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP


Wiwik Gusnita, S/Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Lampiran 11. Surat permohonan panelis



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
 DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 29 Mei 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Lisa Ermazeli
 TM/NIM : 2019/19079049
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan
 Kue Kecipir
 Waktu Pelaksanaan : 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023

Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si
2. Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T
3. Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
 Pembimbing

Peneliti


Wiwik Gusmita, S.Pd, M.Si
 NIP. 19760801 200501 2001


Lisa Ermazeli
 NIM. 19079049

Lampiran 12. Surat permohonan sebagai panelis



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
 DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 29 Mei 2023

No : 22/UN35.8.2.3/AK/2023
 Hal : Permohonan Sebagai Panelis

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Sububung dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :

Nama : Lisa Ermazeli
 TM/NIM : 2019/19079049
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Judul : Penggunaan Tepung Beras Ketan Hitam Dalam Pembuatan
 Kue Kecipir

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 01 Juni 2023 – 01 Juli 2023.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Padang, 29 Mei 2023

Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

Wiwik Gusni, S.Pd, M.Si
 NIP. 19760801 200501 2001